

# BATATA RECHEADA DE BACON

## INGREDIENTES

4 batatas grandes  
2 colheres de sopa de azeite  
1 cebola pequena picada  
400 g de carne moída  
1 pacotinho de bacon picado  
Sal a gosto  
4 colheres de molho de tomate  
2 colheres de creme de leite sem soro  
1 xícara de chá de mussarela ralada no ralo grosso  
batata palha  
salsinha e cebolinha picadas a gosto  
óleo

## MODO DE PREPARO

Aquecer o forno a 200°C.  
Lavar e cozinhar as batatas com casca, não deixar ficar muito mole.  
Reservar.  
Fritar os pedaços de bacon.  
Em uma panela, aquecer o azeite, dourar a cebola e refogar a carne moída, até ficar bem sequinha.  
Temperar com sal, salsinha e cebolinha.  
Acrescentar o molho de tomate e deixe cozinhar por 5 minutos.  
Desligar o fogo e misturar o creme de leite no molho.  
Rechear com o molho, cobrir com os pedaços de bacon e colocar a mussarela.  
Levar ao forno para gratinar por aproximadamente 10 minutos.  
Colocar a batata palha.  
Servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42567-batata-recheada-de-bacon.html>